

食物中毒處理原則

1、 定義：二人以上（包括二人）攝取相同食物而發生相似症狀，並且自可疑食物檢體及患者糞便、嘔吐物、血液等人體檢體，或者其他有關環境檢體（如空氣、水、土壤等）中分離出相同類型的致病原為生物、毒物或有毒化學物質，則稱一件「食物中毒」。症狀以消化系統及神經系統障礙為主，由以急性腸胃炎症狀如嘔吐、腹瀉、腹痛等最常見；但如因攝取肉毒桿菌或急性化學中毒而引起死亡時，即使只有一人也是一件「食物中毒」事件。

貳、處理程序：

一、儘速送醫救治，確立診斷：當校園內學生有一人或二人以上出現食物中毒之症狀時，應做全校性學生之調查與評估。

二、保留剩餘食品急患者嘔吐物或排泄物留存於冰箱內（冷藏）並儘速通知當地衛生所或衛生局七課檢驗。

三、午餐檢體，應續留存於冰箱，勿翻動，勿打開，留置衛生局人員處理。

四、通報上級機關。

常見的食物中毒及症狀：

1. 葡萄球菌中毒：潛伏期約1~8小時（平均24小時）。
主要症狀有噁心、嘔吐、腹瀉等。
主要感染者之鼻涕、痰、糞便、傷口或膿包所致。
2. 腸炎弧菌中毒：潛伏期為2~48小時，通常在12小時發病。
其病徵為腹痛、水瀉、便血、便中有粘液、發燒、頭痛等。
主要是由海鮮類及涼拌類食品未妥善處理所造成。
3. 沙門氏菌中毒：潛伏期為5~72小時，通常在12~36小時內發病。
其病徵為腹痛、腹瀉、發燒、嘔吐、寒戰等。
由感染的動物或人類糞便傳染，不清潔的蛋殼易引起。
4. 仙人掌桿菌腸胃：潛伏期為8~16小時。
其病徵為噁心、腹痛、水瀉等。

主要由游不潔或過時之雞蛋、牛奶、布丁、穀類製品所引起

5. 病原性大腸桿菌中毒：分毒素型侵入型，潛伏期為8~16小時。
毒素型主要症狀為湯狀腹瀉、嘔吐、腹瀉
侵入型主要是因受感染水源、糞便或帶菌動物所造成。

預防食品中毒七要點

要點一原料採購

- 1.肉、魚貝、蔬果要新鮮。
- 2.有標示的罐頭包裝食品不能凸罐、破損及逾保存期限。
- 3.乾燥原料不能受潮。
- 4.販售中之冷凍冷藏食品是否仍保存在冷凍、冷藏狀態。

要點二原料儲存

- 1.須冷凍冷藏之食品到家或到達餐飲店後即刻冷凍、冷藏。
- 2.冷凍冷藏庫不塞太滿，宜留下三〇%至四〇%空間。
- 3.冷凍庫溫度維持在攝氏零下十八度以下，冷藏庫溫度維持在攝氏七度以下。
- 4.肉魚貝等生鮮食品須裝在塑膠袋或容器內儲存。
- 5.生原料與熟食的冷藏庫最好分開，否則生原料與熟食應分區置放或將熟食置於上架，生原料置於下架。
- 6.儲存之原料使用時採先進先出為原則。

要點三前處理

- 1.處理生鮮原料尤其是魚肉蛋之前後要洗手。
- 2.如有接觸動物、上廁所、擦鼻涕等情形均要洗手。
- 3.生魚、肉勿碰觸到水果、沙拉或已烹調完成之食品。
- 4.分別準備魚肉蔬果的菜刀及砧板並加以標示以利區別。
- 5.解凍可以冷藏庫或微波爐解凍，以一次所須烹調量為佳。
- 6.與生鮮原料尤其是動物性來源原料接觸之抹布、菜刀、砧板、鍋刷、海棉及其他容器、器具設備等均須清洗消毒。

要點四烹調

- 1.食用前不須加熱之生冷食品如沙拉、豆干、泡菜、滷蛋等不應放置室溫下，
- 2.調理後立即冷藏。
- 3.加熱食品要充分煮熟，食品中心溫度須達攝氏七十五度一分鐘以上。
- 4.中途停止烹調之食品需冷藏，再烹調時要充分加熱。
- 5.使用微波爐時容器要蓋好，並注意烹調時間。

要點五熟食處理

- 1.為防範烹煮後食物因切、剝或不潔手部、容器等再度污染，要馬上食用。
- 2.不能用手觸摸熟食。
- 3.不要將熟食置於室溫半小時以上否則應熱存或迅速冷卻，熱存溫度需攝氏六十度以上。
- 4.熟食冷卻宜使用淺而寬之盤子，容器及食物之高度不宜超過十公分冷卻時
- 5.不要將容器堆積在一起，上下左右應留有五公分間隔。

要點六剩餘食品

- 1.收拾剩餘食品前要洗手，並以乾淨的器皿冷藏儲存好。
- 2.剩餘食品復熱時須充分加熱，食品中心溫度須達攝氏七十五度以上。
- 3.感覺有異味時應丟棄勿食用。

要點七烹調人員要健康

下痢、感冒或皮膚外傷感染者宜休息，避免從事與食物接觸之工作。

發生食品中毒狀況之處理

萬一發生食品中毒，宜採取下列措施，以便有效處理。

- 1.迅速將患者送醫急救。
- 2.保留剩餘價值食品及患者之嘔吐物或排瀉物留存冰箱內(冷藏，不可冷凍)並儘速通知衛生單位檢驗。
- 3.醫療院所發現食品中毒病患，應在二十四小時內通知衛生單位。